

ERLEBNISREICH. ANSPRUCHSVOLL.

STRECKENBEWIRTUNG 2024

INH. MARCUS SCHUSTER
Genuss & Gastronomie
in Ostwestfalen-Lippe



HERZLICH WILLKOMMEN

in unseren außergewöhnlichen Locations am BILSTER BERG.

HERZLICH WILLKOMMEN

INH. MARCUS SCHUSTER
Genuss & Gastronomie
in Ostwestfalen-Lippe

EIN UNTERNEHMEN. VIELE STANDORTE. UNZÄHLIGE MÖGLICHKEITEN.

Inhaber Marcus Schuster vereint unter der Dachmarke „Genuss & Gastronomie in Ostwestfalen-Lippe“ drei gastronomische Standorte, das außergewöhnliche Ladengeschäft „Gourmet Garage“ in Detmold und einen modernen Foodtruck der Marcus Schuster e.K. Dazu führt unser Unternehmen auch eine eigene Saucenlinie „TUNKE“.

Verteilt über Ostwestfalen-Lippe finden sich die Standorte „Im Weißen Ross“, im LWL Freilichtmuseum Detmold, unsere BILSTER BERG Gastronomie und die Gastronomie an der Wewelsburg bei Büren.

AUF EINE GENUSSREICHE ZEIT

Wir sind Ihr Caterer am BILSTER BERG und kümmern uns um die kulinarische Untermauerung Ihrer Events. Da wir über drei Standorte verfügen, ist unser Personal dort permanent im Einsatz. Der BILSTER BERG ist nicht täglich gebucht. Daher planen wir unser Personal entsprechend ein. Es ist uns ein Anliegen, wenn Sie so früh wie eben möglich bei uns ein Angebot für ihr Catering anfragen, da wir unser Personal auf die ersten bestätigten Events verplanen. Daher erhält der erste Gast der uns anfragt unser Angebot - und unser Personal. Alle nachfolgenden Events „bespielen“ wir mit fachkundigem Zusatzpersonal, was wir im Angebot klar Kennzeichnen und anbieten.

Um auch alle späteren Anfragen/Events in entsprechender Qualität durchführen zu können, müssen wir auf kostenpflichtiges externes Personal zurückgreifen. Eine spontane Umsetzung „von heute auf gleich“ ist nicht möglich, da wir aufgrund der Personalplanung leider nicht überall zeitgleich sein können.

Daher unsere Bitte an Sie: Fragen Sie Ihr Catering bei uns frühzeitig an.

Für das gesamte Team der BILSTER BERG Gastronomie,

Ihr
Marcus Schuster
Inhaber und Geschäftsführer

**BILSTER
BERG**
GASTRONOMIE



GUT ZU WISSEN

Information aus dem Restaurant

So wie der BILSTER BERG ein nicht öffentlich zugängliches Areal ist, verhält es sich auch mit unserem Restaurant TURN ONE. Es gibt keine festen Öffnungszeiten im Tagesgeschäft, wie sonst woanders üblich. Wir haben während des Streckenbetriebes geöffnet oder wenn ein Catering im Restaurant exklusiv gebucht wird. In der Hauptsaison nehmen wir Buchungen ab 30 Personen, in der Nebensaison ab 40 Personen entgegen.

Boxencaterings, die Bereitstellung von Getränken, Snacks und Kaffee sind bereits ab 10 Personen möglich.



Blauer Himmel. Keine Wolke zu sehen. Der Asphalt hat bereits griffige 30°C. Motorensounds sind zu hören - hier und da kreischen heiße Pneu's durch die 19 Kurven.

Und dann ist da dieser unverwechselbare Duft ...

Auf der Terrasse des Restaurants laufen die Grills für das Barbeque Lunch-Buffet auf vollen Touren und die Gäste tummeln sich auf der großen Terrasse direkt oberhalb der ersten Kurve nach Start und Ziel:

TURN ONE.
Unser Restaurant.

WILLKOMMEN

In der BILSTER BERG Gastronomie

Wir kümmern uns darum, dass Ihr spannender Tag bei uns am BILSTER BERG auch kulinarisch ein unvergesslicher wird. Ob beim Frühstück oder Lunch im Restaurant TURN ONE oder beim Catering direkt in der Boxengasse. Auf uns dürfen Sie sich als genussreichen Partner verlassen.

Auf den nächsten Seiten informieren wir Sie über unser Angebot und geben Ihnen einen Überblick über unsere Services.



CATERINGRECHT

Information aus der Gastronomie

Die Genuss & Gastronomie in OWL besitzt auf dem gesamten Gelände des BILSTER BERG ein vertraglich abgesichertes Cateringrecht als Pächter der dortigen Gastronomie.

Dieses Recht beinhaltet den Verkauf aller gastronomischen Leistungen an den Kunden, Veranstalter oder Streckenpächter, die nicht zum normalen Eigenbedarf der einzelnen Teilnehmer gehören.

Einen Hinweis auf das Catering-Recht finden Sie auch in den Vertragsunterlagen vom BILSTER BERG Drive Resort GmbH & Co KG.

Um Ihnen sämtliche Punkte des Catering-Recht am BILSTER BERG näher zu bringen, haben wir eine separate Info-Website eingerichtet, die Sie unter folgender Adresse erreichen können:

<http://catering.ggowl.de>

Alternativ scannen Sie einfach den QR-Code.



WIR SIND EIN SAISONBETRIEB

Von April bis Oktober

Der Streckenbetrieb am BILSTER BERG startet am 1. April und endet am 31. Oktober jeden Jahres. Und dies bildet auch unsere gastronomische Saison.

In dieser Zeit sind wir während des regulären Streckenbetriebes und, nach Sonderabsprachen, bei Abendveranstaltungen für Sie im Einsatz. Endet die offizielle Saison am BILSTER BERG, finden, mit wenigen Ausnahmen wie Frühstücks- und Brunchtermine oder Weihnachtsfeiern, keine Veranstaltungen mehr statt. Aus diesem Grund schicken wir unsere Mitarbeiter in die wohlverdiente Auszeit. Das bedeutet, wir verfügen vom 1. November bis 31. März über keine Mitarbeiter oder Saisonkräfte.

Die Angebote aus unseren Mappen zur Streckenbewirtung und Abendveranstaltungen gelten daher **nur innerhalb unserer Saison**. Außerhalb des Zeitraumes vom 1. April bis 31. Oktober sind die Angebote aus den Mappen nicht gültig.

FRAGEN SIE EINFACH AN

Wir rechnen genau durch

Für Veranstaltungsanfragen die in diesen Zeitraum der Nebensaison fallen, müssen wir daher sehr genau kalkulieren und schauen, ob es wirtschaftlich ist die Mitarbeiter wieder einzustellen und die ganze „Maschinerie“ hochzufahren.

Und um auch Ihnen gegenüber ehrlich und fair zu sein, werden wir Anfragen für diesen Zeitraum auch absagen, wenn die Kosten für Sie und letztendlich auch für uns viel zu hoch wären. Die Veranstaltung wäre rechnerisch nicht wirtschaftlich.

Daher bitten wir um Ihr Verständnis, dass wir alle Angebotsanfragen, die in diesen Zeitraum fallen, einzeln genau prüfen und berechnen, bevor wir ein Angebot zusenden und die Veranstaltung zusagen.

Dies geschieht unabhängig von einer Streckenzusage durch den BILSTER BERG.

UNSERE SNACKS

Handwerkskunst und traditionelle Snacks für
 Ihr Event am **BILSTER BERG**

Pömbseener Cheesecake	€ 2,95
Hiddenhausener Möhrenkuchen oder Sauerkirsch Kuchen	€ 2,95
Veganer Landkuchen	€ 2,95
Belegte Landstullen körnig & regional	€ 2,99
Knusperstangen aus leckerer Lauge	€ 2,99
Frisch gefüllte Wraps oder Bagels knackig belegt und gut befüllt	€ 3,15
Teutoburger Brezeln mit Butterfüllung	€ 2,49
Müsli Riegel einzeln verpackt	€ 0,99
Mini Marken Schokoladen Riegel einzeln verpackt	€ 0,59
Smoothie 0,2l-Flasche	€ 3,15
Handobst Apfel oder Banane	€ 1,19

Frühzeitige Bestellung der benötigten Stückzahl und Sorte an info@ggowl.de
 Preise pro Stück zzgl. MwSt. • Buchbar ab 10 Stück je Sorte.
 Soweit keine Cateringpauschale vereinbart wurde,
 fallen Aufbaukosten an.



SNACK-PAUSCHALEN

„All you can snack“ – unsere frischen Pakete
 für den kurzen Break in der Box.

Pausensnack-Paket in der Box am Morgen

- Frisches saisonales Stückobst
- Gesunde Müsliriegel und Mini Marken Schokoriegel so viel Sie mögen
- Belegte Snack-Auswahl
 Wir stellen Ihnen gerne eine leckere Auswahl unserer herzhaften Snacks zusammen.
 pro Person (2 Snackteile) € 12,00

Pausensnack-Paket in der Box am Nachmittag

- Frisches saisonales Stückobst, gesunde Müsliriegel und Mini-Marken Schokoriegel, so viel Sie mögen!
- Süße Snackauswahl
 Wir stellen Ihnen gerne eine leckere Auswahl unserer süßen Snacks zusammen.
 pro Person (2 Snackteile) € 12,00

GETRÄNKE FÜR DIE BOX

**Gut erfrischt
 in die nächste Runde**

Getränkepauschale in der Box beim Fahr-Event

- Regionales Mineralwasser Still und Medium 0,5l PET
- Sport Aktiv & Apfelschorle 0,5l PET
- Pepsi & Pepsi MAXX 0,5l PET
- Joliente Kaffee Spezialitäten aus dem Vollautomat
- Tee Auswahl

€23,50*

Getränkepauschale – halbtägig in der Box

Wie oben beschrieben

€12,50*

Kein Service vor Ort. Die Getränke werden in der Box / Raum zur Selbstbedienung bereitgestellt und im Intervall aufgefrischt „All you can drink“ nur während des Streckenbetriebes

Preis pro Person zzgl. Cateringpauschale u. MwSt. • Buchbar ab 10 Personen

Regionale
 Getränke

GETRÄNKEPREISE AUCH FÜR RESELLER

**Gekühlte Getränke
 für Ihre Gäste**

MEHRWEG GETRÄNKE

Regionales Mineralwasser in PET 0,5 l

Flaschenpreis € 1,79

Apfelschorle, Saftschorle & Sport Aktiv in PET 0,5 l

Flaschenpreis € 1,99

Pepsi & Co. Getränke in PET 0,5 l

Flaschenpreis € 1,99

Pfand für Fehlbestand

je Flasche €0,25

Kaffeespezialität

(Nutzung Vollautomaten / Berechnung anhand des Zählerstandes)

Becherpreis € 1,79

Lieferung / Bereitstellung bis zur Box nach Bestellung abgestimmt. Weiteres Equipment wie Kühlschränke, Buffet-Tische etc. werden nach Bedarf berechnet. Preise gelten für eine reine Getränkeanlieferung. Fehlmengen beim Leergut werden in Rechnung gestellt. Die Abrechnung erfolgt via Gesamtrechnung und nach tatsächlichem Verkauf. Die Gestaltung der Verkaufspreise obliegt dem Reseller.

Für den Transport der Getränke, den Aufbau und Reinigung der Kaffeemaschinen, die Bereitstellung und Nutzung der Kühlschränke, der Theken und der weiteren gastronomischen Ausstattung in der Box erheben wir Bereitstellungskosten von 30€/Eventtag.

FOODTRUCK „DER TUNKER“



Burger oder Pasta aus regionalen Zutaten

Genießen Sie unser Burger- oder Pasta-Sortiment bei Ihrem Event. Privat oder geschäftlich. Wo immer Sie sind.

Unsere Leistungen:

- Anfahrt des Trucks.
- Zubereitung und Ausgabe der Speisen.
- Aufräumen und Abreise Food Truck.

Wir berechnen extra:

An- & Abfahrtskosten je km € 2,99 (Berechnungsgrundlage Entfernung von unserem Unternehmenssitz in Detmold zur Location).

Die Speiseangebote unseres Foodtrucks finden Sie unter www.GGOWL.de.

FOODTRUCK IM FAHRERLAGER

Sie wünschen den Foodtruck bei Ihnen im Fahrerlager?

Auch dort haben Sie die Möglichkeit den Foodtruck anzufragen. Wählen Sie einfach zwischen unserem „All You Can Eat“-Angebot* oder eine Abrechnung nach verzehrter Menge*.

Die Abrechnung des jeweils gewählten Foodtruck-Angebotes erfolgt im Anschluss an die Veranstaltung auf **auf Gesamtrechnung des Veranstalters.**

Es erfolgt kein Einzelverkauf an die Teilnehmer!

- Buchbar ab 30 Personen, auf Gesamtrechnung. Getränke bieten wir gerne an und werden separat in Rechnung gestellt

SNACK-LUNCH

PERFEKTE LUNCH-ALTERNATIVE FÜR IHREN TRACKDAY.

Sie veranstalten ein Event über den Mittag, aber ohne geplanten Verzehr. Für diesen Fall bieten wir Ihnen, ab 30 Eventteilnehmer, unsere kleine Snack-Lunchkarte im Restaurant TURN ONE auf Selbstzahlerbasis an.

Als ansprechende Alternative zum Imbisswagen im überfüllten und lauten Fahrerlager, bekommen Ihre Teilnehmer eine gemütliche Mittagspause, können sich stärken und sich in Ruhe auf die nächsten Runden vorbereiten.

A LA CARTE IN DER OSTSCHLEIFE

Unsere Ostschleife bietet Ihren Teilnehmern die entspannte Pause, die sie benötigen. Sollten Sie bei Ihrem Event kein Essenspaket dazugebucht haben, öffnen wir für Sie, ab 30 Personen, vor Ort das Turn One stundenweise gerne über die Mittagszeit.

Wir bieten Ihnen an den Tagen drei Snackgerichte auf Selbstzahler-Basis für den kleinen Hunger an. Diese Gerichte variieren und bieten mit Flammkuchen, Gnocchi-Pfanne oder Currywurst eine einfache und kostengünstige Auswahl. Zudem können die Gäste während der Mittagszeit auch Kaltgetränke und Kaffee aus der Siebträger-Maschine käuflich erwerben.

Je nach Personenzahl und Auftragslage ergänzen wir unser Stamm-Personal mit fachkundigen Mitarbeitern unserer langjährigen Personaldienstleistern

zzgl. Service Personal zu € 32,90
zzgl. MwSt./Person/Std./zzgl. Anfahrtspauschale.

IMBISSWAGEN „FAST & FOOD“

Gerne können Sie auch unseren Imbisswagen mit als zentrale Speiseausgabe im Fahrerlager buchen. Ein „a la carte Verkauf“ findet jedoch nicht statt, da wir für Selbstzahler-Events ausschließlich unser Restaurant über Mittag öffnen.

Sollten Sie gerne eine Bratwurst näher an den Boxenhallen mit Ihren Kunden verzehren wollen, so können sie ab 30 Portionen vorbestellen.

Bratwurst 4,00 €
Currywurst 5,00 €
Pommes 4,00 €

Die bestellte Menge wird gerne entsprechend vorbereitet und an Ihre Kunden frisch ausgegeben. Standzeit/Öffnungszeit vor Ort beträgt 1,5 Stunden. Die Pausenzeit wird mit dem Veranstalter im Vorfeld abgestimmt. Die Zahlung erfolgt auf Gesamtrechnung.

Getränke sind nicht im Preis inkludiert und werden über die Gesamtrechnung des Veranstalters abgerechnet, sofern keine Ganztagespauschale gebucht wurde.

WILLKOMMEN IM TURN ONE

Unsere Angebote zur Lunchtime auf Vorbestellung



PASTAab € 33,90*

Live zubereitet und angerichtet

Erleben und genießen

Vorspeisen

- Antipasti, Lachs mit Orange, Meerrettich und Thymian, Mozzarella mit Tomate und weißem Balsamico, luftgetrockneter Schinken mit Melone und Minze

Hauptgang

- Feine Pasta aus dem Parmesanlaib mit ... Buerre Blanc, Trüffelbruch und Limette
... Rispenntomatensoße, Olive & Basilikum
... Garnelen in Pernod & Kräuter der Provence
... Würfel vom Hüftsteak, mit Whiskey mariniert, grober Pfeffer und Meersalz
... Austernpilze mit Ahorn-Lauch

Dessert...

- Panna Cotta mit Früchten
- Tiramisu mit Espresso und Schokolade

TERRASSEN BBQ ab € 33,90*

Barbeque TIME

Live gegrillt für Sie und Ihre Gäste

Beilagen

- Erdapfelsalat mit Radieschen, Gurke und Petersilie
- Coleslaw mit Schmand und Ananas
- Nudelsalat mit Zucchini, Tomate, Paprika, Essig & Öl
- Blattsalat mit Kernen & Dressing
- Baguette in verschiedenen Sorten
- TUNKE

Hauptgang & Dessert

- Verschiedene Bratwürste (Schwein, Rind, Lamm und Veggie)
- Zarte Hähnchenbrust mit Orange, Tomate und Rosmarin
- Ratatouille Gemüse
- Forelle aus dem Smoker mit Limette, Melisse & Ingwer
- Saisonales Gemüse
- Dessert des Tages in 2 Varianten

BASICab € 29,90*

MITTAGSLUNCH - Saisonales Lunchbuffet

Frisch und saisonal zusammengestellt vom Küchenteam

- Frisches Salatbuffet mit verschiedenen Rohkostsalaten, Feta-Würfeln und Dressing
- Zwei Vorspeisen zur Auswahl
- 3 Hauptgänge (Fisch, Fleisch und Vegetarisch)
- Dessert des Tages

Unsere Brotauswahl

Regionales Brot von der Bäckerei Rieks, Nieheim: Zwiebel, Speck-Käse, Schwarzer Pfeffer-Meersalz, Nieheimer Körner & Tomaten Ciabatta oder pikantes Baguette



GETRÄNKEKARTE

Getränkessortiment im Restaurant TURN ONE

Flaschenbiere

Detmolder Pilsener alkoholfreiFlasche 0,33l
 Weizenalkoholfrei 0,50l

Softgetränke

Regionales Mineralwasser (Still & Medium)
 0,25l & 0,75l
 Sport Aktiv 0,25l
 Apfelschorle 0,25l
 Div. Softgetränke.....0,25l & 0,33l

KEINE ALKOHOLISCHEN GETRÄNKE ...
... vor und während der Fahrten!
 Handeln Sie eigenverantwortlich.

Diese Auflage wird nicht durch unseren
 Service überwacht.

Bitte haben Sie Verständnis, dass wir hier
 keine Inhaltsstoffe ausgewiesen haben.

KAFFEESPEZIALITÄTEN

Kaffee, Tee & Co.

Café Crema
 Espresso
 Doppelter Espresso
 Cappuccino
 Milchkaffee
 Latte Macchiato
 Glas Tee



GETRÄNKESORTIMENT

Wir erfüllen auch Wünsche.

Sie wünschen einen besonderen Wein, ein heimisches Bier aus ihrer Region oder den ganz speziellen Prosecco? Teilen Sie uns diese Wünsche bitte vor der Veranstaltung mit. Wir beschaffen die Getränke und stellen Sie Ihnen im Anschluss in Rechnung.

BILSTER BERG Drive Resort Bad Driburg TAGUNGEN

Modern und rasant

Direkt an der Strecke gelegen, findet Ihre Tagung in unseren Räumen statt. Zur Verfügung stehen Ihnen dazu verschiedene Räumlichkeiten und Gebäude.



RÄUME. KAPAZITÄTEN. KOSTEN.

Da die Vergabe der Räumlichkeiten am BILSTER BERG immer in Abhängigkeit zur Belegung der Strecke steht, **RICHTEN SIE BITTE IHRE ANFRAGE IMMER ZUERST AN DEN VERTRIEB DES BILSTER BERG DRIVE RESORT.**

Unter folgendem Link finden Sie den richtigen Kontakt:
<https://www.bilster-berg.de/unternehmen/kontakt/>

CLUBHAUS

Clubraum

- Fläche: 160 m²
- Höhe: 3,10 m

Ausstattung

- Bistrobestuhlung für 36 Personen
- Couchbestuhlung für 24 Personen
- Terrassenbestuhlung für 60 Personen
- Bar und kleine Küche
- Separater Aufenthaltsraum mit TV

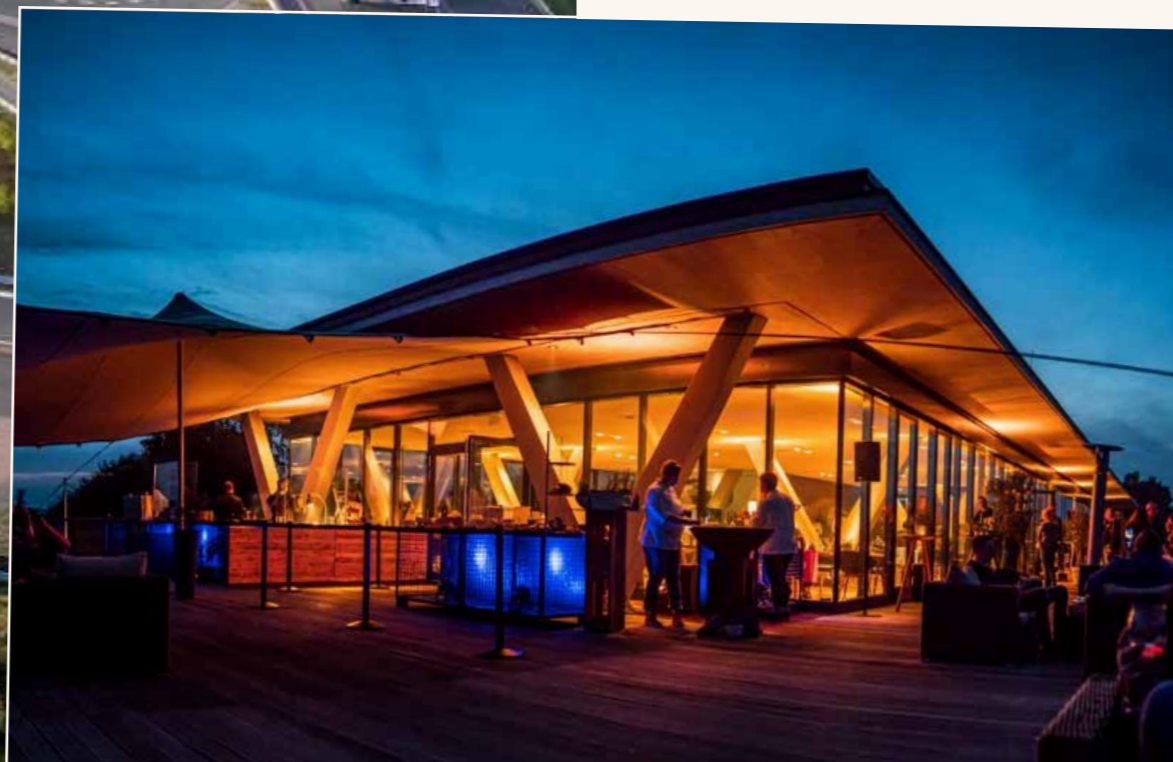
RESTAURANT TURN ONE

Restaurant

- Fläche: 160 m²
- Höhe: 3,10 m

Ausstattung

- Sitzplätze für bis zu 100 Personen
- Terrasse mit 50 Sitzplätzen



ANGEBOT TAGUNGSBEWIRTUNG

HAUPTSAISON AB 30 PERSONEN / NEBENSAISON AB 40 PERSONEN

PAKET 1

- Kaffee und Teebuffet mit Gebäck
- Verschiedene Softgetränke, Regionale Säfte & BIO Schorlen, Bad Meinberger Mineralwasser während der Tagung
- Sie wählen aus unseren Lunchbuffets – zusammengestellt von unserem Küchenteam

Faire Berechnung

Wir berechnen Getränke und Speisen ausschließlich nach realem Verzehr und verzichten auf überteuerte Pauschal- oder „All Inclusive“-Angebote.

PAKET 2

- 2 X Kaffee und Teebuffet mit Gebäck
- Verschiedene Softgetränke, Regionale Säfte & BIO Schorlen, Bad Meinberger Mineralwasser während der Tagung
- Sie wählen aus unseren Lunchbuffets – zusammengestellt von unserem Küchenteam

Preise nach realem Verzehr.

Getränke, Speisen, Snacks, Raummiete und weitere Kosten nach Bedarf. Wir erstellen Ihnen gerne ein passendes und individuelles Angebot.

RÄUMLICHKEITEN



VERSCHIEDENES

CATERINGPAUSCHALE

Bei Belegung von Räumlichkeiten am BILSTER BERG außerhalb der Ostschleifenterrasse z.B. in den Boxeneinheiten oder im Clubhaus werden die jeweilige Cateringpauschale sowie Service- und Logistikkosten für Speisen und Getränke berechnet. Diese orientiert sich an der Anzahl der Teilnehmer und der jeweiligen Location.

Die Pauschale beinhaltet je nach Angebot die Nutzung des Gastronomie-Equipments, Intervall-Auffrischung der Boxen, Vor- und Nachbereitungsarbeiten inkl. Fuhrparkkosten oder auch die Nutzung von Kaffeemaschinen.

GESCHIRRPAUSCHALE

Bei ihren Sonderevents setzen wir je nach Bedarf hochwertiges Table Top Geschirr von der Firma Party Rent ein, welches separat berechnet wird. Eine entsprechende Kostenschätzung erfolgt bei der Detail-Abstimmung.

RAUMMIETE

Die Vergabe der Räumlichkeiten und Location obliegt dem BILSTER BERG Drive Resort. Die Raummiete für die Locations Clubhaus (€ 1.900,00 zzgl. MwSt.) und Ostschleifenterrasse (€ 1.500,00 zzgl. MwSt.) werden pro Tag berechnet. Eine Reduzierung der Raummiete ist je nach Personenzahl bzw. Gesamtumsatz möglich. In den folgenden Pauschalraten ist die Raummiete am Tag der Veranstaltung **NICHT** im Preis enthalten. Auf- und Abbauzeiten können je nach Verfügbarkeit gegen Gebühr hinzugebucht werden.

SERVICEPERSONAL

Unser kompetentes und freundliches Service- und Küchenpersonal wird Ihnen am Tag während der gesamten Veranstaltung zur Seite stehen. Entsprechend Ihrer Wünsche und Vorstellungen erfolgt die Personalplanung ganz nach Ihren Bedürfnissen, sodass Sie Ihr Event in entspannter Art und Weise genießen können. Um einen optimalen Service bei Events, die bis in die Abendstunden reichen, zu gewährleisten, ergänzen wir unseren Mitarbeiter-Pool mit fachkundigen Servicekräften von unseren langjährigen Kooperationspartnern. Berechnung ab € 32,90 zzgl. MwSt. je Mitarbeiter/ Stunde erfolgt anhand der real geleisteten Stunden, zzgl. individuelle Anfahrtspauschale.

ALKOHOL

Vor und während des Fahrevents darf kein Alkohol ausgeschenkt werden. Wir bitten um Ihr Verständnis.

CATERINGRECHT

Beachten Sie den Anhang zu Ihrem Vertrag mit der BILSTER BERG DRIVE RESORT GmbH & Co. KG!



HABEN SIE NOCH FRAGEN?

Wir geben Ihnen die nötigen Antworten ...

... in unserem Guide für Events und Hochzeiten in unseren Standorten. Was darf man - was nicht? Wo darf man parken - wo besser nicht?

Und noch viele Antworten und hilfreiche Tipps mehr für ein gelungenes Event in unserer Gastronomie finden Sie in unserer informativen Broschüre.

*INFORMATION ZUR PREISGESTALTUNG

Da sich aktuell die Preise für Rohstoffe, die wir z.B. benötigen um Ihr Menü zu kochen, ständig verändern, finden Sie in unserer Bankettmappe sogenannte „Ab-Preise“.

Unsere kalkulierten Preise orientieren sich stets an der Marktsituation zum Zeitpunkt der Erstellung unserer Angebotsmappen. Da die Kosten sich in sämtlichen Bereichen – und gerade in diesen Zeiten – permanent und nur in eine Richtung bewegen, ist es einfach nicht möglich, die Preise in unseren Angebotsmappen für ein komplettes Jahr, bzw. für eine ganze Saison, im Voraus zu fixieren. Preisschwankungen gehören natürlich zu unserem Tagesgeschäft, wie auch in jeder anderen Branche dazu und werden auch stets einkalkuliert, so dass sie gedämpft werden und sich auf unsere Preise nur minimal auswirken.

Bislang konnten wir bei unseren Lieferanten und Servicedienstleistern die Preise für ein komplettes Jahr fixieren. Mittlerweile erhalten wir im Monats- und Quartalsrhythmus angepasste Angebote. Dazu kommen regelmäßig die Preis-Vorausschau (zu erwartende prozentuale Entwicklung der Einkaufspreise und Personalkosten extern), die wir ebenfalls stets berücksichtigen müssen.

All diese Faktoren begründen letztendlich unsere Preisauszeichnung in den Angebotsmappen als „Ab-Preise“. Und diese sind aufgrund der stetigen Entwicklung auch so gut wie nicht zu fixieren.

Aus diesen Gründen können wir Sie nur bitten, frühzeitig mit unseren beratenden Kolle-

gen in die Detailabsprache zu gehen damit wir das für Sie beste Angebot fixieren können. Je früher wir Ihren Bedarf, Ihre Wünsche, vorliegen haben, desto früher können wir die Preise für die benötigten Güter fixieren und den mit Ihnen abgestimmten Preis halten.

Ab dem Zeitpunkt der Angebotsannahme durch unsere Kunden ist dies für uns natürlich bindend. Das Risiko von starken Preisanstiegen geht dann vollends auf uns über. Für die Annahme unseres Angebotes haben Sie zwei Wochen Zeit. Lassen Sie diese Zeit verstreichen, können wir die aufgeführten Preise eventuell nicht mehr halten.

Wir bitten auch um Ihr Verständnis dafür, dass wir keine „All Inclusive“ oder „Paket“-Veranstaltungen anbieten können und auch auf eine Mindestanzahl von Vollzahlern unsere Angebote ausgerichtet haben.

Letzten Endes sind auch wir ein Wirtschaftsunternehmen, das dementsprechend auch wirtschaftlich handeln und zum Wohle seiner Mitarbeiter Verantwortung zeigen muss.

Weitere Fragen beantworten Ihnen unsere Mitarbeiter sehr gerne im Detailgespräch zu Ihrer Veranstaltung. Gerne können Sie sich auch vorab schon über die wichtigsten Fragen in unserem „Event-Guide“, zu finden auf unserer Website, informieren.



IHR KONTAKT

Wir am BILSTER BERG

BILSTER BERG Gastronomie
Bilster Berg 1
33014 Bad Driburg

EINE MARKE DER
GENUSS & GASTRONOMIE IN OSTWESTFALEN-LIPPE

Telefon: +49 (0)5253 / 973 90 - 31
E-Mail: info@ggowl.de
Web: www.ggowl.de

Inhaber: Marcus Schuster
Prokurist: Thorsten Federschmid



SIE WÜNSCHEN EIN CATERING AUSSERHALB DER ZEITEN DES STRECKENBETRIEBES IN DEN ABENDSTUNDEN?

Sehr gerne erstellen wir Ihnen dazu ein exklusives Angebot.

Sprechen Sie uns bitte einfach an oder schreiben Sie uns eine E-Mail direkt an info@ggowl.de

©2023 Marcus Schuster e.K. • Stand: 2023 • Gültigkeit für das laufende Geschäftsjahr
Eine Neuerscheinung ersetzt die aktuelle Ausgabe • Schreibfehler, Irrtümer und Änderungen sind vorbehalten.
Die Fotos in dieser Broschüre zeigen Dekorationen und Ausstattungen, die nicht zu unserem Angebot gehören!
Gern empfehlen wir Ihnen Partner, die sich um Ihre Dekorationen kümmern. Mehr im Innenteil.

INH. MARCUS SCHUSTER
Genuss & Gastronomie
in Ostwestfalen-Lippe

DIESES MAGAZIN IST VON DER **TINTE** BIS ZUR **SOSSE** HAUSGEMACHT.
Gestaltung/Text/Layout: Christian Falk • Gastronomie/Kulinarik: Thorsten Federschmid

eine Marke von
Marcus Schuster e.K.
Krummes Haus
Freilichtmuseum Detmold
32760 Detmold

Zentrale Rufnummer: +49 (0)5253 / 973 90 - 31 *
Web: www.ggowl.de
Kontakt: www.ggowl.de/ksc

* Diese Nummer wird auf einen Anrufbeantworter umgeleitet, da wir uns an den Event-tagen auf die aktuellen Veranstaltungen konzentrieren. Danke für Ihr Verständnis, wir rufen zurück.

IM WEIßEN
ROSS
des LWL-Freilichtmuseums Detmold

**BILSTER
BERG**
GASTRONOMIE


Gastronomie an der Weselbahn

*Gourmet
Garage*
AUS DER GARAGE IN DIE RESIDENZSTADT


Der TUNKER

TUNKE
UNSER KLEINES GLAS